

# Jihočeský syreček s plněným bramborem

Opékané brambory, slanina, česnek a k tomu náš Jihočeský syreček. Jen ta představa a máte na to chuť? Pojdte si s námi připravit tento báječný recept.



## ingredience

- 250 g brambor
- 3 stroužky česneku
- 100 g slaniny
- 1 snítka rozmarýnu
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- Jihočeský syreček

## Návod na přípravu

Neoloupané brambory omyjeme a přepůlíme. Na jejich spodní poloviny klademe plátky slaniny a syrečku a také několik plátků česneku. Zlehka okořeníme kmínem. Vrchní poloviny brambor zaklopíme a opatrně svážeme provázkem, pod který umístíme rozmarýn. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C, dokud brambory nezměknou. Syreček grilujeme a přeléváme jím hotové brambory. Zdobíme pórkem a servírujeme s pivem.

Nevíte, kde pořídit rakletovač? Máme pro vás [TIP](#).